

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO**

**1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CURSO**

<b>Facultad</b>	Nutrición y Dietética			<b>Fecha de Actualización</b>	1 de febrero de 2017	
<b>Programa</b>	Nutrición y Dietética			<b>Semestre</b>	VII	
<b>Nombre</b>	Electiva de Profundización Antropología de la Nutrición			<b>Código</b>	40760	
<b>Prerrequisitos</b>				<b>Créditos</b>	2	
<b>Nivel de Formación</b>	Técnico		Profesional	X	Maestría	
	Tecnológico		Especialización		Doctorado	
<b>Área de Formación</b>	Básica		Profesional o Disciplinar	X	Electiva	
<b>Tipo de Curso</b>	Teórico	X	Práctico		Teórico-práctico	
<b>Modalidad</b>	Presencial	X	Virtual		Mixta	
<b>Horas de Acompañamiento Directo</b>	Presencial	2	Virtual		<b>Horas de Trabajo Independiente</b>	

**2. DESCRIPCIÓN DEL CURSO**

La antropología nutricional es una rama de la antropología aplicada en la que muchos antropólogos y profesionales de la salud se han interesado en una aproximación multidisciplinaria al tema de la nutrición y alimentación humana.

El estudio de la alimentación es de especial interés desde la perspectiva cultural, ya que este es uno de los comportamientos que presenta una mayor variabilidad inter e interculturalidad.

Son múltiples los factores que inciden en la selección que hacen las personas de los alimentos como sus características sensoriales, factores económicos, y ecológicos, las percepciones de los alimentos y la clasificación que se hace de estos, y los factores simbólicos ligados a los mismos en relación con elementos de estatus, género, creencias, conocimientos, y valores asignados a los mismos. Por otra parte, existen una serie de encadenamientos con otros campos simbólicos tales como la salud, la enfermedad, la imagen y estética corporal, el placer y las relaciones interpersonales, que poseen profundos componentes socioculturales.

**3. JUSTIFICACIÓN DEL CURSO**

Esta electiva de profundización está diseñada con la finalidad de estudiar la alimentación desde una perspectiva cultural, teniendo en cuenta la multiculturalidad en la que nos enfrentamos actualmente; destacando de esta manera los diferentes tipos de alimentación y su respectiva evolución a través del tiempo.

**4. PRÓPOSITO GENERAL DEL CURSO**

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO**

El objetivo de la Electiva de Antropología de la Nutrición es abordar las consecuencias que la alimentación ha tenido, a lo largo de la historia sobre nuestra especie como factor de progreso evolutivo. Igualmente tiene la visión de considerar al hombre como especie zoológica, tratando sus características peculiares como consecuencia de su evolución y adaptación al ambiente.

**5. COMPETENCIA GENERAL DEL CURSO**

Lograr que el estudiante conozca, comprenda y analice la evolución de la alimentación a través de las diferentes épocas dentro de la historia a nivel mundial y que aprenda a diferenciar la multiculturalidad de diferentes países.

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

6. PLANEACIÓN DE LAS UNIDADES DE FORMACIÓN

UNIDAD 1.	Introducción a la antropología		COMPETENCIA	Comprender y analizar las nociones básicas de la Antropología de la Nutrición, su fundamentación y la relación estrecha que tiene la Antropología con la Nutrición.	
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición de Antropología</li> <li>- Definición de Nutrición</li> <li>- Definición de la Antropología de la Nutrición</li> <li>- Fundamentos de la Antropología de la Nutrición</li> <li>- Relación de la Nutrición con la Antropología</li> <li>- Multiculturalidad</li> </ul>	Clase dirigida para el fortalecimiento de la relación enseñanza y aprendizaje	Realiza un análisis acerca de la conceptualización básica de la Antropología y la Nutrición, comprendiendo que son ciencias básicas para el estudio de los determinantes sociales y la multiculturalidad a nivel mundial.	Se evaluará cualitativamente al estudiante teniendo en cuenta su participación y aportes a la clase	1	

UNIDAD 2.	Evolución de la alimentación		COMPETENCIA	Analizar la evolución de la alimentación con sus enfoques social, religioso y científico y las repercusiones en la alimentación actual	
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enfoque Social de la evolución de la alimentación</li> <li>- Enfoque Científico de la evolución de la alimentación</li> <li>- Enfoque Religioso de la evolución de la alimentación</li> <li>- Evolución de la alimentación (Periodos de la Prehistoria): Alimentación en el Paleolítico, Alimentación en</li> </ul>	Clase dirigida para la identificación de características fisiológicas en lo que respecta al Sistema Digestivo para el fortalecimiento de la relación enseñanza y aprendizaje.	<p>Analiza la evolución de la Alimentación y los cambios que repercutieron en la etapa del paleolítico al neolítico.</p> <p>Analizar las diferencias de la evolución de la alimentación en su enfoque social, científico y religioso</p>	Se evaluará cualitativamente con la participación de los estudiantes en el proceso aprendizaje enseñanza	2-3	

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO**

<p>Neolítico y la edad de los metales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Patrón Nutricional y Genómica de la Alimentación del paleolítico</li> <li>- Cambios del paleolítico al neolítico</li> </ul>		<p>Identifica los problemas asociados con la introducción temprana de la Alimentación Complementaria antes de los 6 meses de edad y sus repercusiones en la salud.</p>		
--	--	--	--	--

<b>UNIDAD 3.</b>	<b>ALIMENTACIÓN EN LAS GRANDES CIVILIZACIONES</b>		<b>COMPETENCIA</b>	Comprender los aspectos relevantes de la alimentación en las Grandes Civilizaciones y sus diferencias	
<b>CONTENIDOS</b>	<b>ESTRATEGIA DIDÁCTICA</b>	<b>INDICADORES DE LOGROS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>SEMANA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectos relevantes de la Alimentación en Egipto</li> <li>- Aspectos relevantes de la Alimentación en Grecia</li> <li>- Aspectos relevantes de la Alimentación en Roma</li> <li>- Aspectos relevantes de la Alimentación en China</li> <li>- Aspectos relevantes de la Alimentación en la India</li> </ul>	<p>Asignación de grupos para exposiciones para proceso de retroalimentación</p>	<p>Identifica las diferencias que existen en la alimentación de las grandes civilizaciones, destacando los aspectos más relevantes de ellas</p>	<p>Se evaluará cuantitativamente mediante la exposición realizada con una nota individual y una grupal</p>	<p>3-6</p>	

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

<b>UNIDAD 4.</b>	<b>ALIMENTACIÓN EN LA EDAD MEDIA, EL RENACIMIENTO</b>	<b>COMPETENCIA</b>	Analiza las diferencias de la alimentación en la Edad Media y el Renacimiento con el surgimiento de los servicios de alimentación y sus modificaciones culinarias		
<b>CONTENIDOS</b>	<b>ESTRATEGIA DIDÁCTICA</b>	<b>INDICADORES DE LOGROS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>SEMANA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentación en campesinos, nobles y burgueses</li> <li>- Alimentación en la Edad Media y renacimiento: surgimiento de los servicios de alimentación, comidas elegantes, introducción de las actividades culinarias</li> </ul>	Asignación de grupos para exposiciones para proceso de retroalimentación	<p>Analiza los diferentes tipos de alimentación de acuerdo a la época y el surgimiento de los servicios de alimentación</p> <p>Interpreta la introducción de las cocinas elegantes y sus respectivas actividades culinarias</p>	Se evaluará cuantitativamente mediante la exposición realizada con una nota individual y una grupal	7-10	

<b>UNIDAD 5.</b>	<b>LA EDAD MODERNA Y LA EDAD CONTEMPORANEA</b>	<b>COMPETENCIA</b>	Analiza las actitudes del hombre frente al alimento en la Edad Moderna y las modificaciones que sufre la industria alimentaria		
<b>CONTENIDOS</b>	<b>ESTRATEGIA DIDÁCTICA</b>	<b>INDICADORES DE LOGROS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>SEMANA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Edad Moderna: -</li> <li>- Alimentación en los siglos XVII y XVIII</li> <li>- Introducción de alimentos de América</li> <li>- Comportamiento de la alimentación en la sociedad</li> </ul>	Asignación de grupos para exposiciones para proceso de retroalimentación	<p>Analiza los comportamientos alimentarios de la sociedad Europea y la introducción de los ingredientes del Nuevo Mundo</p> <p>Analiza diferencias entre las actitudes del hombre frente al alimento y la escogencia de un</p>	Se evaluará cuantitativamente mediante la exposición realizada con una nota individual y una grupal	11-13	

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO**

<p>Europea</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingredientes del Nuevo Mundo.</li> <li>- Edad contemporánea</li> <li>- Servicios de alimentación del siglo XXI</li> <li>- Actitudes del hombre frente al alimento</li> <li>- Tipos de servicios de alimentación: comerciales y no comerciales</li> <li>- Factores que influyeron en la industria de alimentos: demográficos, conducta alimentaria, económicos, estilo de vida</li> </ul>		<p>tipo de servicios de alimentación</p>		
--	--	--	--	--

<b>UNIDAD 6.</b>	<b>FACTORES SOCIOCULTURALES DE LA ALIMENTACIÓN</b>	<b>COMPETENCIA</b>	Analiza las diferentes culturas alimentarias en varios Países y se tiene en cuenta el aspecto religioso en la cocina		
<b>CONTENIDOS</b>	<b>ESTRATEGIA DIDÁCTICA</b>	<b>INDICADORES DE LOGROS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>SEMANA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cultura Alimentaria de los MASSAI</li> <li>- Cultura Alimentaria de los Laponeses</li> <li>- Cultura Alimentaria de los Esquimales</li> <li>- Cocinas Religiosas (Catolicismo, Islamismo, Hinduismo, Judaísmo)</li> <li>- Cocina Española</li> </ul>	<p>Asignación de grupos para exposiciones para proceso de retroalimentación y clase dirigida para complementar</p>	<p>Analiza diferencias de culturas alimentarias en diferentes Países y se tiene en cuenta la cocina religiosa</p>	<p>Se evaluará cuantitativamente mediante la exposición realizada con una nota individual y una grupal</p>	<p>13-16</p>	

## FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

<ul style="list-style-type: none"><li>- Cocina Italiana</li><li>- Cocina Mexicana</li><li>- Cocina Colombiana, Cocina Brasileira</li></ul>				
--	--	--	--	--

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO****7. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA DEL CURSO**


**8. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA DEL CURSO**
